

-Frühling/Sommer

Fleischgerichte

- gebackene Ochsenbäckchen
- gekochtes Rindfleisch aus der Schulter mit frischer Meerrettichsoße
- hausgemachte Rinderrouladen
- gepökelte Rinderzunge mit Spargel
- Arg. Rindfleischstreifen mit Bohnen

- Kalbsbraten klassisch

- Hirschkalbsbraten mit Preiselbeeren

-
- Hähnchenbrustfilet mit Ananas & Käse oder Tomate/Schinken
 - Hähnchenschenkel
 - Putenschnitzel
 - Pfannengyros von der Pute mit Tzatziki
 - Entenbrustfilet mit Soße
 - Grillplatte mit Medaillons, Putensteaks & Röstzwiebeln

-
- Feuerfleisch vom Schwein
 - Gebackene Rippchen
 - Schweinefiletbraten mit Senf Majorankruste
 - Schweineschnitzel
 - Krustenbraten
 - Spanferkelrollbraten
 - Schweinebraten gefüllt „Toscana“
 - Schweinebraten gefüllt „Gyros“
 - gemischte Kinderplatte
Chicken Nuggets / Hähnchen-Dinos
Chicken Wings

Fischgerichte

- Garnelenspieße
- Garnelen im Kartoffelnest
- Lachsfilet
- Knusprige Lachsspieße

Suppen

- Sorbische Hochzeitssuppe vom Rindfleisch mit Eierstich & Fleischklöschchen
- herzhafter Kesselgulasch

Beilagen

- Knödel
- Kartoffelecken
- Kartoffelbällchen
- Rosmarinkartoffeln & Sour Creme
- Süßkartoffel-Pommes
- Kartoffeln

Warmes Gemüse &

Vegetarisches

- frischer Spargel gebuttert
- frisches Möhren-Zuckerschotengemüse
- mediterranes Gemüse
- frische Champignons
- gefüllte Tomaten mit Fetakäse überbacken
- hausgemachtes Rotkraut
- gebutterte Schwarzwurzel mit Parmesan überbacken
- paniertes Blumenkohl
- gefüllte Champignons mit Hackfleisch überbacken

Salate & Rohkost

- Kartoffelsalat Art des Hauses
- mediterraner Nudelsalat
- gemischter Blättermix mit Gurke, Tomate & Sprossen
- Rohkostschiffe mit Hähnchen – oder Käsestreifen
- Paprikaschiffchen mit Frischkäse gefüllt
- Tomatenschiffchen mit Fetakäse
- Tomate – Mozzarella
- Melone mit Schinken
- Antipasti
- Gurkenröllchen mit Fetakäse
- gefüllte Eier
- Griechischer Salat mit Oliven

Kalte Platten

- Hackepeter
- Käseplatte
- Lachshappen mit Kräuterfrischkäse
- Räucherfischhappen „Neptun“

Fingerfood

- Canapes
- Käsespießchen
- petit four

Brot & Brötchen

- verschiedene Brotsorten
- verschiedene Baguettes
- Butter



Obst

- Obstspieße
- Gemischte Obstplatte

Hausgemachte Desserts

- Fürst-Pückler-Dessert Schoko/Erdbeer/Vanillecreme
- Birnenmus mit Vanillecreme
- Pfirsichmus mit Limettenquark
- Erdbeer-Kirschgrütze mit Schokomousse
- Beerentiramisu mit Himbeeren & Blaubeeren

Ausleihservice

- Besteck & Teller
- Kaffeegeschirr
- Tischdecken

Haben Sie noch Wünsche fragen Sie uns
035796/96290

www.muellers-kuechenmeisterei.de